



GEMÜSEINTOPF MIT WÜRSTEL (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

600 g Mischgemüse der Saison

1 Zwiebel(n), fein gehackt

60 g Butter

500 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

2 Paar Frankfurter , in Scheiben geschnitten

1 EL Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Gemüse dazugeben und kurz mitrösten.
2. Gemüse mit Suppe aufgießen, würzen und kurz auf kleiner Flamme kochen, bis es bissfest ist. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Zum Schluss Würstel dazugeben, nochmals kurz erwärmen. Mit Petersilie bestreut servieren.